

# 2023年11月30日(木)~2024年2月29日(木) ディナーメニュー

「朧月夜」 ¥33,000

一口のお楽しみ

お造り三種

活イセエビ 又は 活蝦夷鮑

源氏グリーンサラダ

ブランド牛ステーキ ファイル70g  
又は ロース120g

野菜ソテー

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用  
ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

本日のデザート



「明石」 ¥20,000

本日の先付

蝦夷鮑の柚子香味 味噌グラタンと季節野菜

真鯛のソテー 蕪のみぞれとあおさのスープ  
京都湯葉弥の生湯葉と海老の東寺巻き

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛ステーキ ファイル70g  
又は ロース120g

※追加 ¥5,000でブランド牛に変更可能

野菜のソテー

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用  
ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

本日のデザート

仕入れによって内容が異なる場合がございます  
表示料金には税金・サービス料が含まれます  
Some items will be changed from season to season  
Price inclusive of taxes and service charge



2023年11月30日(木)～2024年2月29日(木)  
ディナーメニュー

「初音」 ¥16,000

本日の先付

真鯛と大麦のリゾット イタリア産ポルチーニのソース

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛 ファイル70g 又は ロース120g  
※ブランド和牛に変更+ ¥5,000

野菜ソテー

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用  
ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

本日のデザート



「春宮」 ¥21,000

本日のお造り

源氏グリーンサラダ

ブランド牛 ファイル100g又は ロース160g

野菜ソテー

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用  
ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

本日のデザート

仕入れによって内容が異なる場合がございます  
表示料金には税金・サービス料が含まれます  
Some items will be changed from season to season  
Price inclusive of taxes and service charge